

# ichi ichi

## LUNCH MENU

**Hokkaido Wagyu Burger** ¥1760  
北海道和牛バーガー

Smoked cheese, house baked bun, fried potato, pickles, lettuce & house-made ketchup  
スモークチーズ、自家製バンズ、フライドポテト、ピクルス、レタス、自家製ケチャップ

**Pura Tempeh Burger (VG) or (V)** ¥1650

Pura Tempehのオーガニックテンペバーガー

Smoked cheese or vegan cashew cream, house baked bun, fried potato, pickles, lettuce & house-made ketchup

スモークチーズorカシュークリーム、自家製バンズ、フライドポテト、ピクルス、レタス、自家製ケチャップ

**Yoichi Coast Crispy Fish & Chips** ¥1650

余市コースト クリスピーフィッシュ&チップス

Fried potato, tartar sauce, house-made ketchup fresh greens & pickles  
フライドポテト、タルタルソース、自家製ケチャップ、サラダ、ピクルス

**Roasted Ichi Ichi Sausage** ¥1760

ローストIchi Ichiソーセージ

Sunny-side up Shiawase eggs on onion jam toast, apple mustard sauce

しあわせたまごの目玉焼き、オニオンジャムトースト、アップルマスタードソース

**Pancakes** ¥1650

パンケーキ

Citrus yogurt cream, Yoichi blueberry compote, fresh fruits & maple syrup

シトラスヨーグルトクリーム、余市産ブルーベリーコンポート、フルーツ、メープルシロップ

全てのメニューに(パンケーキを除く)スープとコールスローがつきます

All menu items come with soup and colslaw (Excluding Pancakes)

**Extras ~ Fried Shiawase egg** しあわせたまごの目玉焼き ¥198

~ Smoky Youtei bacon スモーク羊蹄ベーコン ¥385

~ Smoky Pura tempeh スモークピュラテンペ ¥330

**Kids Menu (Under the age of 10) | キッズメニュー(10歳以下)** ¥1320

Hokkaido Wagyu Burger + drink

北海道和牛バーガー + ドリンク

Yoichi Coast Crispy Fish & Chips + drink

余市コースト クリスピーフィッシュ&チップス + ドリンク

# Winter Dinner 4 Course Menu

¥12,100 including tax

## Chef's Choice "Omakase" Amuse

*Example\** Snow White Cherry valley duck leg confit, buckwheat crêpe, butternut squash puree

\*Hokkaido seafood chowder

\*Flounder carpaccio, Niseko tofu and radish

## "Catch of the Day" Seafood Appetizer

*Example\** Pan seared Yoichi rockfish, parsnip-porcini ravioli, local greens and white wine crab sauce

House Baked Bread with Smoked Garlic Brown Butter

## Main course

(choice from 3 options)

**Roasted Hokkaido Beef fillet & Red Wine Braised Beef Cheek**  
with root vegetable terrine

**Roasted Rusutsu-Youtei Pork & Housemade Sausage**  
with apple-mustard sauce, root vegetable terrine

**Roasted Pura Tempeh & Charred Leek Braised Daikon**  
with caramelized vegetables jus and root vegetable terrine

## Desserts

(choice from 3 options)

**Yuzu Vanilla Frozen Mousse**  
with a selection of Yoichi fruit compote and maple-whisky snap

**Macha Dark Chocolate Molten Lava Cake**  
with orange gelée and today's sorbet

**Selection of Niki Fruit Sorbet**  
with compote and seasonal fresh fruit

## A La Carte

### Charcuterie & Cheese Board

Pate de Campagne with mustard, chicken liver mousse, house smoked cheddar, local brie, fruit compote, warm olives, pickles and fresh toasted breads

¥2530

### House Baked Bread

with Smoked Garlic Brown Butter

¥1100